



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



## Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

## Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

## Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

24503318067



LANE MEDICAL LIBRARY STAMFORD  
L293 .N32 1908  
Notwendigste Angaben für die Kostordnung

NOTWENDIGSTE ANGABEN  
FÜR DIE  
KOSTORDNUNG  
DIABETISCHER

ZUM HANDGEBRAUCH DER ÄRZTE  
ZUSAMMENGESTELLT

VON

B. NAUNYN



JENA  
VERLAG VON GUSTAV FISCHER  
1908

L293  
N32  
1908

**LANE**

**MEDICAL**



**LIBRARY**

**LEVI COOPER LANE FUND**

NOTWENDIGSTE ANGABEN  
FÜR DIE  
**KOSTORDNUNG  
DIABETISCHER**

ZUM HANDGEBRAUCH DER ÄRZTE  
ZUSAMMENGESTELLT

VON

**B. NAUNYN**



JENA  
VERLAG VON GUSTAV FISCHER  
1908  
*2. Z. W.*

LANE LIBRARY

---

**Alle Rechte vorbehalten.**

---

Y&A 1991 Y&A

L293  
N 32  
1908

## I. Nahrungsmittel nach ihrem Fettgehalt.

### a) Fleisch<sup>1)</sup>:

	Fettgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Schweinefleisch, fettes . . . . .	über 30
Schweinefleisch, mageres . . . . .	7
Ochsenfleisch, fettes . . . . .	30
Ochsenfleisch, mageres . . . . .	2
Hammelfleisch, fettes . . . . .	über 30
Hammelfleisch, mageres . . . . .	6
Kalbfleisch, fettes . . . . .	7
Kalbfleisch, mageres . . . . .	unter 1
Pferdefleisch, fettes . . . . .	16
Pferdefleisch, mageres . . . . .	$\frac{1}{2}$ —3
Lapin, fett . . . . .	10
<hr/>	
Gänsefleisch, fettes . . . . .	über 30
Huhn, fett . . . . .	10
Huhn, mager (junge Hühner) . . . . .	1—3
Taube . . . . .	1
<hr/>	
Feldhuhn (wilde Hühner etc.) . . . . .	1
Ente (wilde) . . . . .	3
Hirsch	}
Reh	
Wildschwein	
Hase . . . . .	1

<sup>1)</sup> Eiweißgehalt des (gekochten oder gebratenen) Fleisches darf für die Praxis gleich 30 Proz. angenommen werden.

I

C9511



b) Fische:

Frische Fische.

	Fettgehalt in Proz. des Nahrungsmittel									
Flußaal . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	28
Meeraal . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	8
Makrele . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	10
Hering . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	7
Salm . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	6—13
Strömling . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	6
Scholle . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2
Karpfen . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	1
Stockfisch . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	unter 1
Hecht . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{1}{2}$
Rochen (Flundern) . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{1}{2}$
Flußbarsch . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{3}{4}$
Kabeljau . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{1}{4}$
Dorsch . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{1}{4}$
Seezunge . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	$\frac{1}{2}$

Fische, mariniert, gesalzen, geräuchert.

Neunaugen . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	26
Hering . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	17
Sprotten . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	16
Makrele . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	14—22
Lachs . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	12
Bückling . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	9
Strömling . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	7
Sardellen . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	2
Fischmehl . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	unter 1
Austern . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	unter $\frac{1}{2}$
Krebs, Hummer(fleisch) . . . . .	.	.	.	.	.	.	.	.	.	unter $\frac{1}{2}$



### c) Speisefette und Fettspeisen; Würste, Fleischkonserven, Eier.

Leberwurst ist wegen des Glykogengehaltes der Leber untersagt. Sog. Straßburger Leber(-pastete) ist nur wegen der beigegebenen Trüffeln (s. unter Kohlehydratgehalt II b) bedenklich. Diese krankhaft verfetteten Gänselebern pflegen nur wenig (unter 3 Proz. der feuchten Substanz) Glykogen und über 30 Proz. Fett zu enthalten.

	Fettgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Pflanzenöl . . . . .	100
Knochenmark . . . . .	100
Butter . . . . .	83
Kunstbutter . . . . .	88
<hr/>	
Speck, nicht durchwachsen, geräuchert . . . . .	92
Schinken, geräuchert (gute Ware) . . . . .	36
Ochsenszunge, geräuchert (ebenso) . . . . .	32
Gänsebrust, geräuchert (pommersche) . . . . .	32
Ochsenfleisch, geräuchert (Rauchfleisch) . . . . .	15
Büchsenfleisch . . . . .	13
Fleisch, getrocknetes . . . . .	5
<hr/>	
Mettwurst, westfälische . . . . .	40
Zerelatwurst . . . . .	40
Frankfurter Würstchen . . . . .	40
Erbswurst . . . . .	34—40
Sülzwurst . . . . .	23
Blutwurst . . . . .	12
Knackwurst (Wiener) . . . . .	11
<hr/>	
Hühnerei (wiegt im Mittel 53 Gramm!) . . . . .	12
Entenei . . . . .	15
Kiebitzei . . . . .	12
Fischroggen (Karpfen) . . . . .	6
Kaviar . . . . .	16

### d) Käse.

Fettester Rahmkäse (König) . . . . .	67
Neufchateler . . . . .	41

	Fettgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Stilton . . . . .	35
Chester . . . . .	27
Roquefort . . . . .	33
Gervais . . . . .	30—42
Brie . . . . .	20
Camembert . . . . .	21
Strachino . . . . .	34
Parmesan . . . . .	20
Schweizerkäse . . . . .	24
Holländer . . . . .	27
Edamer . . . . .	30
Oleomargarinkäse, künstlicher . . . . .	26
Magerkäse: Quark, Ziger, Topfen weiße Käse . . . . .	3—7

Diese Magerkäse enthalten bis zu 6 Proz. Milchzucker.

## II. Milch, Rahm und Milchpräparate nach Fett- und Zuckergehalt.

	Fett in Proz. des Nahrungsmittel	Zucker
Rahm, frischer . . . . .	20—27	2—4
Rahm, konserviert		
Frankfurt, Rademann . . . . .	30	3
Frankfurt, Dampfmolkerei . . . . .	18	3—4
Frankfurt, Lindheimer . . . . .	16	3—4
Sterilisierter Schweizer (Stalden, Emmen- thal) . . . . .	30	3
Kuhmilch (Vollmilch) . . . . .	3—4	4—5
Kuhmilch, abgerahmt . . . . .	unter 1	4—5
Buttermilch . . . . .	unter 1	3—4
Molken . . . . .	1/4	4—5
Ziegenmilch . . . . .	4	4
Schafmilch . . . . .	6	5
Eselmilch . . . . .	2	6
Kefir (3-tägiger) . . . . .	3—4	über 2
Kumys (aus Stutenmilch) . . . . .	über 1	über 1
Kumys (aus Kuhmilch) . . . . .	unter 1	über 3

### III. Nahrungsmittel nach Kohlehydratgehalt.

#### a) Mehl, Brot und Mehlpräparate, Kakao.

	Kohlehydratgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Feine Kunstmehlarten (Arrowroot, Sago Tapioca, Maizena)	83
Kartoffelmehl . . . . .	81
Feines Weizenmehl <sup>1)</sup> . . . . .	75
Roggenmehl . . . . .	70
Gerstenmehl . . . . .	71
Grobes Weizenmehl mit Kleie . . . . .	65
Leguminosemehl . . . . .	64
Aleuronatmehl (Hundhausen, Hamm, Westfalen) . . . . .	7
Zum Backen bedarf das Aleuronatmehl stets eines sehr beträchtlichen Zusatzes gewöhnlichen Mehles, daher der viel höhere Kohlehydratgehalt des Aleuronatbrotes (s. dieses)	
Semmel . . . . .	63
Grobes Weizenbrot <sup>2)</sup> . . . . .	53
Grahambrot . . . . .	39
Roggenbrot . . . . .	49
Kommisbrot . . . . .	49
Pumpernickel . . . . .	47
Haferbrot . . . . .	64
Gerstenbrot . . . . .	69
Kakes . . . . .	72
Zwieback . . . . .	77
Aleuronatbrot . . . . .	64
Reis . . . . .	78
Gries . . . . .	76
Hafergrütze . . . . .	67
Grünkern . . . . .	65
Nudeln, Makkaroni . . . . .	77
Kakao . . . . .	um 30
Eichelkakao . . . . .	bis 50

1) Als Eiweißgehalt guten Getreidemehles darf man im allgemeinen 20 Proz. ansetzen.

2) Als Eiweißgehalt des Brotes ist im allgemeinen 15 Proz. angegeben. Die Diabetes-(Surrogat-)Brote enthalten zum Teil viel weniger, aber auch viel mehr.

Die „Diabetikerbrote“, „D.-Gebäcke“, „D.-Mehle“, „D.-Kakao“, setze ich nicht hierher, weil ich die Verantwortung für ihren Kohlehydratgehalt nicht übernehmen kann. Doch will ich einige Firmen nennen, wo sie erhältlich sind. Man kann von dort leicht die Preiskurante beziehen; man verlange dabei aber ausdrücklich genaue und bindende Angaben über den Kohlehydratgehalt der Präparate.

Firmen für Herstellung von Diabetikernahrungsmitteln: Frankfurt a. M.: Groetsch, Goethestraße; Rademann, Bockenheim; Karlsbad (Böhmen): Platschek; Köttschenbroda b. Dresden: Fromm & Co.; Potsdam: Gericke; Wien: Fritz, Naglergasse; Marx, Naglergasse.

#### b) Gemüse nach Kohlehydratgehalt.

Den Kohlehydratgehalt der Gemüse und Früchte kann man zu einem Teile dadurch beseitigen, daß man sie vor weiterer Zubereitung in reichlich Wasser abkocht und das Kochwasser fortgießt.

	Kohlehydratgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Erbsen (trocken) . . . . .	52
Erbsen (grün) . . . . .	12
Bohnen (trocken) . . . . .	49
Bohnen (grün, nur ganz junge) . . . . .	unter 6
Ein großer Teil dieser angeblichen Kohlehydrate der grünen Bohnen ist Inosit, kein Kohlehydrat!	
Saubohnen (grüne) . . . . .	7
Linsen (trocken) . . . . .	53
Kastanien (echte; Maronen) . . . . .	30—40
Morchel (trocken) . . . . .	43
Trüffel (trocken) . . . . .	37
Trüffel (frisch) . . . . .	7
Champignon (trocken) . . . . .	29
Champignon (frisch) . . . . .	3
Kartoffeln . . . . .	20
Topinambur <sup>1)</sup> . . . . .	14
Schwarzwurz (Salsifie) <sup>1)</sup> . . . . .	15

<sup>1)</sup> In reifen Topinambur und Schwarzwurz ist von Kohlehydrat fast nur Lävulose, im Stachys nur Stachose vorhanden. Die unreifen Wurzeln der beiden ersten aber enthalten viel Dextrose, und zwar in sehr schwankendem Verhältnis. Uebrigens ist in der Schädlichkeit kein gar zu großer Unterschied zwischen Lävulose und Dextrose.

	Kohlehydratgehalt in Proz. des Nahrungsmittel
Sellerie . . . . .	12
Meerrettig . . . . .	15
Zwiebeln . . . . .	10—20
Kerbelrüben . . . . .	26
Stachys <sup>1)</sup> . . . . .	17
Rote Rüben . . . . .	10
Möhren (Karotten) . . . . .	8—10
Rettig . . . . .	8
Radieschen . . . . .	4
Petersilienwurzel . . . . .	7
Kohlrüben . . . . .	8
Kohlrabi . . . . .	4
Tomaten . . . . .	4
Gurken . . . . .	2
Grünkohl (Braunkohl, Winterkohl) . . . . .	12
Rotkraut . . . . .	6
Rosenkohl (Bruxelles) . . . . .	6
Savoierkohl (Wirsing) . . . . .	6
Weißkraut (Weißkohl) . . . . .	5
Aus ihm wird das Sauerkraut bereitet; in diesem ist dann ein bedeutender Teil der Kohlehydrate bereits vergoren.	
Blumenkohl . . . . .	5
Spinat . . . . .	4
Sauerampfer . . . . .	3
Spargeln . . . . .	3
Salat (Kopfsalat, Endiviensalat) . . . . .	2—3
Dill . . . . .	7
Schnittlauch . . . . .	9
Artischocke . . . . .	8

### c) Früchte nach Kohlehydratgehalt.

	Kohlehydrat in Proz. des Nahrungsmittel
Datteln (getrocknet) . . . . .	74
Feigen (getrocknet) . . . . .	50

<sup>1)</sup> Siehe Anmerkung auf S. 6.

	Kohlehydrat in Proz. des Nahrungsmittel
Eicheln (gedörrte zu Kaffee) . . . . .	70
Johannisbrot . . . . .	68
Zibeben . . . . .	64
Zwetschen (Pflaumen, getrocknet) . . . . .	62
Aepfel, Birnen, Kirschen, getrocknet . . . . .	45—55
Rosinen (Korinthen) . . . . .	62
Bananen . . . . .	23
Weintrauben . . . . .	16 u. mehr
Reineclaude . . . . .	15
Mirabellen . . . . .	13
Aepfel (Reinetten) . . . . .	13
Birnen . . . . .	12
Kirschen . . . . .	12
Pfirsiche . . . . .	12
Aprikosen . . . . .	4—11
Zwetschen (Pflaumen) . . . . .	8—11
Ananas . . . . .	8
Stachelbeeren (reif) . . . . .	8
Stachelbeeren (unreif) . . . . .	2
Johannisbeeren . . . . .	7
Erdbeeren . . . . .	7
Heidelbeeren . . . . .	6
Maulbeeren . . . . .	11
Himbeeren . . . . .	5
Preißelbeeren . . . . .	2
Apfelsinen (Orangen) . . . . .	2—6
Kürbis . . . . .	7
Melone . . . . .	7
Rhabarberstengel . . . . .	3
Haselnuß . . . . .	9
Walnuß . . . . .	8
Mandel . . . . .	7

Früchte im eigenen Saft (ohne Zucker) eingemacht pflegen nicht über 6 Proz. Zucker zu enthalten. Vom Zucker ist viel in den Saft übergegangen, der also viel zuckerreicher und schädlicher ist.

#### **IV. Biere, Weine, Liköre, Schnäpse.**

Im allgemeinen kann man Bier mit 4—5 Proz. Alkohol und 3—7 Proz. zuckergebender Substanz in Rechnung setzen. Stärkere (alkoholreichere) Biere pflegen auch mehr zuckergebende Substanz zu enthalten, so Porter- und Ale, das sog. Bockbier, Märzen-Doppel-, Salonbier und die „Exportbiere“. Die hellen Biere sind im allgemeinen kohlehydratärmer — so Pilsener 3,5 Proz. gegen Bayrisches mit 5 Proz. Die für „leicht“ geltenden Lokalbiere sind das nicht alle, so enthält Berliner Weißbier 4 Proz. Alkohol und 5 Proz. Kohlehydrat. Lichtenhainer und Grätzer sind nicht nur die alkoholärmsten, sondern sie haben auch den geringsten Kohlehydratgehalt (2—2,5 Proz.). Die Braunschweiger Mumme hingegen enthält bei nur 3 Proz. Alkohol 52 Proz. Kohlehydrat. Auch die sog. Weizenbiere sind sehr kohlehydratreich (10 Proz.), bei unter 1 Proz. Alkohol.

Die Weine kann man im allgemeinen mit 10 Proz. Alkohol und 2—3 Proz. Kohlehydrat (zuckergebender Substanz) ansetzen. Das gilt für Rhein-, Mosel-, Pfälzer-, französische, österreichische, ungarische Weine (außer den süßen Weinen, über diese siehe unten), badische, württembergische und Frankenweine; rote und weiße, in Flaschen. Die vom Faß getrunkenen (offenen) Weine enthalten meist nur ganz wenig Kohlehydrat. Doch garantiert niemals die Säure des Weines seine Armut an zuckergebender Substanz.

Eine Ausnahmestellung nehmen die süßen (gekochten) Weine und die Schaumweine ein, sie enthalten viel mehr zuckergebende Substanz: moussierender Rheinwein 10 Proz., französischer Schaumwein bis 13 Proz. Die sog. trocknen Sekte enthalten viel weniger davon. Sherry, Portwein, Malaga, Madeira, Muskat, die süßen Ungarweine (Ruster Szamorodner, Tokayer), die italienischen und sizilianischen und die griechischen süßen Weine, die Kapweine etc. können bis 20 Proz. zuckergebende Substanz enthalten. Die Fruchtweine (Aepfel-, Johannisbeerwein etc.) sind keineswegs immer arm an zuckergebender Substanz, die sog. Cider sogar sehr reich an solcher.



Champagner (Schaumwein), sowohl deutscher wie französischer, wird heute für Diabetiker zuckerfrei hergestellt. Man wende sich an die oben aufgeführten Firmen.

Gute, richtige Schnäpse, Kognak, Whisky, Wutky, Deutscher Schnaps, enthalten gegen 50 Proz. Alkohol und 0 zuckergebende Substanz. Nur bei Arrak und Rum finde ich gegen 1 Proz. angegeben. Hingegen enthalten alle süßen, auch die aromatischen und bitteren Liköre, sogar die sog. Getreidekümmel (Allasch) sehr viel (bis 30 Proz.) Zucker.

Tee und Kaffee enthalten beide gegen 20 Proz. zuckergebende Substanz, was aber bei der immer nur geringen Menge des angewandten Ingredienz wenig ausmacht. Kaffeesurrogate (Eichel-, Feigenkaffee, Cichorie), vor allem der (Kathreinersche) Gerstenkaffee, sind viel kohlehydratreicher (50 Proz.!) und kommen in größerer Menge zur Verwendung. Kakao wurde bereits mit 30 Proz. genannt. Schokolade enthält 75 Proz. Kohlehydrat. Bei obigen Firmen ist Diabetiker-Kakao und -Schokolade mit viel weniger zuckergebender Substanz erhältlich. Vor der Lävulose-Schokolade ist entschieden zu warnen.

# Zur Berechnung des Nährwertes der Nahrung (nach Kalorien).

Nahrungsmittel		Gehalt der einzelnen Nahrungsmittel						Kalorienwert des einzelnen Nahrungs- mittel	
		an Eiweiß		an Fett		an Kohle- hydrat			
Art	Menge g	Proz.	im ganzen	Proz.	im ganzen	Proz.	im ganzen	pro 100 g	im ganzen
Fleisch (fett, ge- kocht gewogen)	180	30	50	8	16			188	340
Wurst	75	20 pro Stück	15	50 pro Stück	37			560 pro Stück	400
Eier	3 Stück	6	18	5,5	16,5			75	225
Milch	200	3	6	3,5	7	4,5	9	70	140
Rahm	80	3	2,4	27	20	3	2,4	300	240
Semmel	30	7	2,5			65	22	290	87
Weizenbrot	40	6	2,4			55	22	250	100
Diabetesstange (Rademann)	20	22	4,4	50	10	22	4,4	650	130
Käse (fett)	60	25	15	30	18			370	216
Gemüse (fett zu- bereitet)	300			8	24			100	300
Butter	50			88	44			800	400
Fett, Oel, Kno- chenmark	25			100	25			900	225
Alkohol im Wein und Schnaps	40							700	280

Sa.: 3083

Bei dieser Nahrung scheidet der Kranke 100 g Zucker aus.

Brutto-Kalorienwert der Nahrung (rund) = 3100  
davon gehen ab für ausgeschiedenen

Zucker (100 g) . . . . . = 400

Netto-Kalorienwert der Nahrung . . = 2700

Gewicht des Kranken 75 Kilo, also Nährwert der Nahrung ausreichend, gleich 36 Kalorien pro Kilo Körpergewicht.

### **Kurze (populäre) Diätvorschriften zur Benutzung durch Aerzte.**

Erlaubte Nahrungsmittel, d. h. absolut erlaubte, so daß der Diabetische sie in beliebiger Menge — wie ein Gesunder — genießen dürfte, gibt es nicht, außer dem Fett und den so gut wie gehaltlosen Getränken, leichtem Tee, dünnem Kaffee, Mineralwasser, Wasser, auch leichter Bouillon. Ebenso gibt es auch keine absolut, d. h. in jeder, auch der kleinsten Menge verbotenen Nahrungsmittel, außer dem reinen Zucker, Honig etc. In jedem Falle soll zunächst der Arzt bestimmen, wieviel von Nahrungsmitteln jeder einzelnen der folgenden Gruppen per Tag genossen werden darf, dann hat der Kranke sich nach dieser Vorschrift seine Kostordnung zurecht zu machen. Dabei darf er die als „erlaubt“ bezeichneten Nahrungsmittel ohne weiteres benutzen, die „verbotenen“ nur nach besonderer Genehmigung durch den Arzt und unter Benutzung der Nahrungsmitteltabellen, damit er die Menge der in ihnen enthaltenen Kohlehydrate kenne und auf die ihm täglich gestattete Menge verrechnen könne. Die Nahrungsmitteltabellen sind aber auch dazu zu benutzen, um die fettreichen Nahrungsmittel aufzusuchen und zur Berechnung des Kaloriengehaltes der Nahrung. Bei dieser ist immer Eiweiß mit 4, Kohlehydrat mit 4, Fett mit 9, Alkohol mit 7 Kalorien pro Gramm zu verrechnen. Der Netto-Kalorienwert der Nahrung soll nie über 42 pro Kilo Körpergewicht betragen, das sind für einen Kranken von 70 Kilo kaum 3000 Kalorien, unter 35 pro Kilo = 2500 Kalorien für einen Kranken von 70 Kilo, darf er nur dann gehen, wenn Unterernährung beabsichtigt wird. Solche findet häufig statt in Form von wöchentlich einem (selbst zwei) Gemüsetagen, an denen nur 400—500 g erlaubten Gemüses mit etwas Bouillon, Tee und Wasser genossen wird.

1. Fleischspeisen. Erlaubt: Fleischbrühe mit Knochenmark, Käse, erlaubten Gemüsen; Fleisch jeglicher Art und Zubereitung, also gesotten, gebraten, gepökelt, geräuchert, mariniert. Zutaten von Brot und Mehl (auch Aleuronatmehl oder Brot) nicht gestattet; also alle panierten Sachen (wie Wiener Schnitzel, gefülltes Fleisch und Geflügel) verboten. Die Herkunft des Fleisches ist nur wegen des verschiedenen Fettgehaltes

von Bedeutung. Dieser wechselt enorm (von 0,5—30) und bedingt den äußerst verschiedenen Nährwert des Fleisches (s. Nahrungsmittel-tabellen). Abgesehen hiervon sind Rind, Schwein, Hammel, Kalb, Ziege, Pferd, Wildbret, Vogel gleichwertig. Auch das Organ, von welchem das „Fleisch“ stammt, ist ohne Bedeutung (Leber s. sogleich!): Muskelfleisch, Nieren, Brieschen, Hirn, Gekröse ist also erlaubt, nur die Leber wegen ihres Glykogengehaltes verboten. Verfettete Lebern (Straßburger Leberpastete, unter Vermeidung der Trüffeln!) sind erlaubt, denn diese krankhaft degenerierten Lebern enthalten wenig Glykogen.

2. Fische jeder Art erlaubt. Meist von geringem Nährwert, weil fettarm. Nur Aale, Neunaugen, Heringe und (geräucherte) Lachse sind fettreich (s. Nahrungsmittel-tabellen). Hummern und Krebse haben den Wert magerer Fische. Austern und Muscheln verboten, weil gelegentlich stark glykogenhaltig.

3. Eier und Fettspeisen. Beides sehr empfehlenswert, weil von hohem Nährwert. Jegliche Art guter Wurst erlaubt, nur Leberwurst verboten. Erlaubt: Schinken, Speck, Knochenmark, Straßburger Gänseleber, Sardinen, fette Käse, Butter, Schmalz, Oel. Käse gerieben in der Suppe, Käsestangen, Käseomelette, Käsepudding. Kann alles mit wenig Mehl — welches verrechnet werden muß — hergestellt werden. Speck, Fett, Oel im Gemüse und Salat.

4. Milch und Milchpräparate. Rahm ist wegen seines hohen Nährwertes und auch sonst sehr angenehm. Doch teilt der Rahm mit der Milch den Milchzucker-gehalt, und ohne weiteres können höchstens kleine Mengen (100 g pro Tag) erlaubt sein; werden größere Mengen zugebilligt, so muß der Milchzucker-gehalt beachtet und in Rechnung gesetzt werden. Das Gleiche gilt unbedingt von der Milch. Am besten saure Milch oder Kefir, weil hier ein Teil des Milchzuckers vergoren ist.

5. Gemüse. Erlaubt sind die, deren Kohlehydrat-gehalt nicht über 6 Proz. geht. Junge Bohnen, Salat, Tomaten, Gurken, saure Gurken, Spinat, Blumenkohl, Spargel, Wirsingkohl, Kohlrabi, Weißkohl (Kraut) am besten als Sauerkraut, Stachys, Champignons und andere eßbare Pilze, außer Trüffeln, aber nur frisch. In der Regel werden pro Tag nicht über 400 g Gemüse gegeben. Verboten (im obigen Sinne): Kartoffeln, trockene Erbsen, Linsen, Bohnen, auch grüne Erbsen, gelbe, weiße und rote Rüben, Meerrettich, Winterkohl (Braun-, Grünkohl).

Alle Gemüse sind zunächst mit reichlich Wasser tüchtig aufzukochen und dies Kochwasser ist zu beseitigen; damit wird viel Kohlehydrat beseitigt.

6. Mehl und Brot. Muß im allgemeinen als verboten gelten, d. h. der Arzt muß genau bestimmen, wieviel Kohlehydrat er genehmigt und zwar als Weizenbrot berechnet. Will der Kranke sein Brot oder einen Teil davon darangeben, so ist aus der Nahrungstabelle leicht zu berechnen, was er sich statt dessen erlauben darf; auch verbotene Gemüse mag er sich dafür erstehen, selbst Kartoffeln — nur sind sie nach ihrem Kohlehydratwerte zu verrechnen.

Die Surrogatbrote und -mehle sind keineswegs erlaubte Ware! sondern auch sie kommen nach dem Kohlehydratgehalt in Anrechnung. Ist dieser nicht bekannt, so sind sie verboten.

7. Obst ist eigentlich (wegen des Zuckergehaltes) verboten und doch schwer zu entbehren; so ist es „in geringen Mengen“ (100 g, zu erlauben, unter der Voraussetzung, daß sein nach der Nahrungstabelle berechneter Kohlehydratgehalt in Ansatz kommt und, soweit erforderlich, durch Abzüge eingebracht wird. Am meisten zu empfehlen sind Preiselbeeren, dann Himbeeren, Mandarinen, Apfelsinen (Orangen), Stachelbeeren (unreife) und Rhabarberstengel als Kompot, Erdbeeren, Johannisbeeren, Melonen. Nüsse und Mandeln enthalten auch nicht mehr Kohlehydrate, ihr Nährwert aber ist durch den Fettgehalt sehr bedeutend.

8. Getränke. Erlaubt: Wasser, Mineralwasser, Kaffee, Tee, Tischwein (besser Faßwein), Rot- oder Weißwein, Kognak, Rum, Kirsch etc., Kornbranntwein etc. Verboten: Kakao, Schokolade, süße Weine, Schaumweine, Liköre etc. und Bier. Wo das Biertrinken, wie vielfach in Deutschland und Oesterreich, als zu den unveräußerlichen Menschenrechten gehörig, nicht untersagt werden darf, muß das Bier mit seinem vollen Kohlehydratwert (s. unter IV) berechnet werden.

Jeder Zuckerkranke soll, soweit es seine Verdauung nicht stört, sein Nahrungsbedürfnis zu einem erheblichen Teile durch Fett (und Butter) decken, Also fette Bratensaucen, die Braten fett zu spicken, Gemüse und Salat sehr fett zubereiten.

Von Gewürzen sind Pfeffer, Paprika, Curry, kleine Mengen engl. Senf erlaubt. Zucker, auch Lävulose und Honig, in jeder Form verboten.

Saccharin (oder Kristallose) in kleiner Menge (0,1—0,2 per Tag) erlaubt.

Schließlich noch als Beispiel und Anhalt das Wochenmenu für einen Diabetischen unter strenger Behandlung, d. h. ohne Brot (etc.) und ohne Früchte, mit Angabe des Bruttokalorienwertes der täglichen Nahrung und des ungefähren Preises. Ich habe diese Aufstellung einem Aufsatz von Herrmann in Karlsbad (Zeitschr. f. Physik u. diabetische Therapie, Bd. 11) entnommen, nur habe ich die dem Kranken gewährte Kost erheblich (um durchschnittlich fast 500 Kalorien pro Tag) spärlicher bemessen; die von Herrmann gewährte Kost ist unter der Annahme, daß der Kranke zuckerfrei sei, zu reichlich, sie hat einen Kaloriengehalt von 3127, das wäre (s. auch am Schluß), den Kranken (im Durchschnitt) = 65 Kilo angenommen, 48 Kalorien pro Kilo Körpergewicht. Die von mir gewährte Kost ist immer noch sehr reichlich, sie hat einen Kaloriengehalt von durchschnittlich 2671. Den Kranken nehme ich bei dieser strengen diabetischen Behandlung als zuckerfrei an, so daß der Nettokalorienwert gleich dem Bruttokalorienwert ist.

Der Preis der täglichen Kost nach dieser Aufstellung dürfte im Durchschnitt ungefähr 2,50 M. betragen, d. h. im Krankenhaus!

Sonntag: Kaffee, 0,4 Liter aus 30 Bohnen,			
Rahm $\frac{1}{10}$ Liter		Kalorien	268
Käseomelette, 100 g Käse, 32 g			
Butter, 2 Eier		"	822
Fleischsuppe aus Fleisch und			
Knochen mit einem Ei		"	79
Schweinebraten (sehr fett), 160 g		"	623
Sauerkraut, 200 g		"	40
dazu Fett, 20 g		"	177
Fleischsuppe mit einem Ei		"	79
Frankfurter Würstchen, 130 g		"	552
Salat, 150 g		"	28
dazu 20 g Oel, und Essig		"	157
$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein		"	24
		Sa. Kalorien	2849

<b>Montag:</b>	Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
	Frankfurter Würstchen, 130 g	"	552
	2 Eier	"	159
	Fleischsuppe mit Ei	"	79
	Rindfleisch, gekocht, 250 g	"	245
	Spinat, 200 g	"	68
	Butter, 20 g	"	156
	2 Setzeier	"	159
	Butter, 20 g	"	156
	Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
	Kalbskarbonade, 150 g	"	183
	Fett, 10 g	"	88
	Bohnensalat, 200 g	"	68
	Oel, 20 g, und Essig	"	156
	$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein	"	105
	<hr/>		
	Sa. Kalorien		2521

<b>Dienstag:</b>	Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
	Filetbraten 250 g	"	455
	Butter, 30 g	"	234
	2 Sardinen	"	126
	10 g Oel	"	77
	Fleischsuppe mit Ei	"	79
	10 g Fleischwürfel	"	10
	Haschierter Braten, halb Kalb-, halb Schweinefleisch, 230 g	"	344
	8 g Fett	"	66
	Blumenkohl, 270 g	"	98
	30 g Butter	"	234
	Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
	Fleischsülze, 135 g	"	192
	Radieschen, 50 g		
	20 g Butter	"	156
	$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein	"	105
	<hr/>		
	Sa. Kalorien		2513

<b>Mittwoch:</b>	Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
	Käseomelette	"	822
	Knackwürstchen, 130 g	"	276



Fleischsuppe, 5 g Kalbshirn	Kalorien	8
Rindfleisch, gekocht, sehr fett,		
230 g	"	752
8 g Speck	"	70
Sauerkohl, 200 g	"	96
20 g Butter	"	156
Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
Rühreier, 2 Eier	"	158
10 g Butter	"	80
Kopfsalat, 150 g	"	28
Oel, 20 g, und Essig	"	156
1/4 Liter Rotwein	"	105
Sa. Kalorien: 2954		

Donnerstag: Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
Würstchen, 130 g	"	552
2 Eier	"	159
Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
Kalbfleisch, 220 g	"	321
Gurken, 150 g	"	28
Preßwurst, 200 g	"	884
Salat, 200 g	"	30
1/4 Liter Rotwein	"	105
Sa. Kalorien: 2505		

Freitag: Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
Schweizerkäse, 120 g	"	485
2 Eier	"	159
Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
Fleisch, gepökelt, 270 g	"	391
Sauerkraut, 200 g	"	40
20 g Fett	"	177
Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
150 g Braunschweiger Wurst	"	663
Bohnensalat, 50 g	"	68
20 g Oel und Essig	"	156
1/4 Liter Rotwein	"	105
Sa. Kalorien: 2670		

Sonnabend: Kaffee mit Rahm	Kalorien	268
Rauchfleisch, 120 g	"	174
1 Ei	"	79
Fleischsuppe mit einem Ei	"	79
Schweinsschnitzel	"	290
1 Ei	"	79
40 g Butter	"	311
Gurkensalat, 150 g	"	68
20 g Oel und Essig	"	156
Fleischsuppe mit 1 Ei	"	79
Frankfurter Würstchen, 195 g	"	828
Saure Gurken	"	28
1/4 Liter Rotwein	"	105
Sa. Kalorien:		2547

Den Kalorienwert der einzelnen Speisen habe ich aus der Herrmannschen Aufstellung übernommen. Er ist bei manchen Positionen auffallend gering angesetzt, z. B. Oel nur mit 78, Fett mit 89 Kal., auch Rauchfleisch. Danach dürfte diese Kost etwas größeren Kalorienwert haben, als hier berechnet ist.

Die mir bekannten „Kochbücher für Diabetische“ mag ich nicht empfehlen. Sie können dem Anregung geben, der die Zusammensetzung der bei der Zubereitung der Speisen gebrauchten Nahrungsmittel kennt und danach den Kohlehydratgehalt, Eiweiß und Fettgehalt der Speisen bemessen und würdigen kann. Wer einfach einen Diabetiker nach solchem Kochbuche nähren will, indem er die nach ihm bereiteten Speisen als geeignet gelten läßt, der verläßt völlig den Rahmen einer wissenschaftlichen Diät.

B. B., Sept. 1908.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.

**Die Pathologie und Therapie der plötzlich das Leben gefährdenden**

**Krankheitszustände.** Von Dr. Richard Lenzmann, prakt. Arzt und Oberarzt am Diakonenkrankenhause zu Duisburg. 1907. Preis: 9 Mark, geb. 10 Mark.

**Inhalt:** Erster Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch Erkrankungen des Gehirns und Nervensystems. I. Plötzliche Bewusstlosigkeit. — II. Plötzliche Krämpfe. — Zweiter Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch Erkrankungen des Atmungsapparates. I. Blutungen des Respirationstraktus. — II. Verengung oder Verschluss des Atmungsrohres. — III. Erkrankungen des Atmungsorganes selbst — der Lunge. — Dritter Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch Erkrankungen des Zirkulationsapparates. I. Das Asthma cardiale. — II. Angina pectoris. — III. Die Herzruptur. — Vierter Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch Erkrankungen des Digestionsapparates. I. Blutungen des Verdauungsschlauches. — II. Plötzliche hochgradige Diarrhoe und Erbrechen. — III. Ileus. — IV. Hernia incarcerata. — V. Akute Peritonitis. — VI. Innere Blutungen der Bauchhöhle. — VII. Plötzliche Erkrankungen des Pankreas. — Fünfter Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch Erkrankungen des uropoëtischen Systems. I. Blutungen. — II. Harnverhaltung. — III. Anurie. — IV. Urämie. — Sechster Abschnitt. Plötzlich das Leben gefährdende Krankheitszustände, bewirkt durch abnormen Verlauf der Schwangerschaft, der Geburt und des Wochenbettes. I. Blutungen während der ersten Hälfte der Schwangerschaft. — II. Inkarnation des retroflektierten oder retrovertierten schwangeren Uterus. — III. Die Graviditas extrauterina. — IV. Blutungen gegen Ende der Schwangerschaft. — V. Blutungen während und nach der Geburt. — VI. Die Inversio Uteri. — VII. Die Uterusruptur. — VIII. Die Eklampsie. — IX. Die Embolie der Lungenarterie im Wochenbette.

**Merings Lehrbuch der inneren Medizin.** Bearbeitet von Prof. Dr. Gerhardt, Basel; Med.-Rat Prof. Dr. Gumprecht, Weimar; Prof. Dr. W. His, Berlin; Prof. Dr. Kraus, Berlin; Prof. Dr. L. Krehl, Heidelberg; Prof. Dr. Matthes, Köln; weil. Prof. Dr. J. v. Mering, Halle a. S.; Prof. Dr. Minkowski, Greifswald; Prof. Dr. Moritz, Strassburg; Prof. Dr. Müller, München; Prof. Dr. v. Noorden, Wien; Prof. Dr. Romberg, Tübingen; Prof. Dr. Stern, Breslau; Prof. Dr. Winternitz, Halle a. S. Herausg. von Prof. Dr. L. Krehl, o. ö. Prof. u. Direktor der medizinischen Universitäts-Klinik in Heidelberg. Fünfte verbesserte und vermehrte Auflage. Mit 6 Tafeln und 236 Abbildungen im Text. 1908. Preis: 13 Mark, geb. 15 Mark 50 Pf.

**Praktikum der Bakteriologie und Protozoologie.** Von Dr. Karl Kiskalt,

Privatdozent, Oberassistent am hygien. Institut der Universität Berlin, und Dr. Max Hartmann, Privatdozent der Zoologie an der Universität und wiss. Hilfsarbeiter am Kgl. Institut für Infektionskrankheiten in Berlin. Mit 80 teils mehrfarbigen Abbildungen im Text. 1907. Preis: 4 Mark 50 Pf., geb. 5 Mark 50 Pf. Schmidt's Jahrbücher der Medizin v. 10. Okt. 1907:

Das vortreffliche Werkchen wird neben den eigentlichen Lehrbüchern, die es nicht ersetzen will, als Ergänzung für praktische Studien ausgezeichnete Dienste leisten.

**Lehrbuch der Chirurgie** in Vorlesungen. Kurz gefasstes Lehrbuch für Aerzte

und Studierende. Von Dr. Edmund Leser, Prof. an der Universität Halle, Mitgl. der Kaiserl. Leopoldino-Carolinischen Deutschen Akademie der Naturforscher. I. Teil: Die allgemeine Chirurgie in 50 Vorlesungen. Zweite Auflage. Mit 240 Abbildungen. 1908. Preis: 18 Mark, geb. 20 Mark.

St. Petersburger Medizinische Wochenschrift No. 25, 1906, über die erste Auflage:

Verf. ist es gelungen, in gedrängter Kürze dasjenige aus der allgemeinen Chirurgie zu geben, was der junge Arzt und Studierende zum Staatsexamen nötig hat. Bei der übergrossen Fülle des Stoffes war das keine leichte Aufgabe, doch hat sie Prof. Leser mit Hilfe seiner grossen Erfahrung glänzend gelöst. Seine allgemeine Chirurgie dürfte sich auch in Aerztekreisen bald der gleichen Beliebtheit erfreuen wie sein Lehrbuch der speziellen Chirurgie.

II. Teil: Die spezielle Chirurgie in 60 Vorlesungen. Achte vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 410 teils farbigen Abbildungen im Text. 1908. Preis: 24 Mark, geb. 26,50 Mark.

Correspondenzblatt für Schweizer Aerzte, No. 20, 1907 sagt über die 4. Auflage:

Im übrigen kennt Ref. kaum ein Lehrbuch der Chirurgie, das den Bedürfnissen des praktischen Arztes besser angepasst ist als das Lesersche.

To avoid fine, this book should be returned on  
or before the date last stamped below.

Prof. Küttner,  
f. Payr, Greifs-  
Preysing, Cöln,  
dinger, Würz-  
ruch, Marburg,  
ms, Basel, Prof.  
n, Halle a. S., und  
Chirurgie des  
e. Mit 326 Ab.

Von Dr. Carl  
born (Westfalen).  
verbesserte Auf-

Von Dr. Carl  
born (Westfalen).  
e. 1905. Preis:

## bildung

Kirchner,  
Nat. Berlin

Fischer Jena.

## Idung

ge. Sie bietet  
umfassender  
für die Praxis

Redaktion:

D  
ist eine E  
dem pral  
Aufsatz  
wichtig

wichtig  
n  
anhandem, dass der Leser von deren  
in klares und für die Nutzenanwendung brauch  
alt. Die Zeitschrift bringt fortlaufend **kurze Referate**  
von Fachmännern, welche sich auf **sämtliche Sondergebiete** er-  
str. und den **praktischen Arzt** über alle **Fortschritte**, insbe-  
sonnere der **Therapie** unterrichten. Auch über **ärztlich-technische**  
**Neuerungen** wird in einer ständigen Rubrik berichtet. In regelmässiger  
Folge werden **Nachweise sämtlicher Fortbildungskurse** im Reiche  
veröffentlicht. Alle wichtigen **Standesangelegenheiten** finden ge-  
hörende Beachtung.

Die Tatsache, dass die Zeitschrift in ihrer Gesamtheit ausschliesslich dem **praktischen Arzte** und der **Förderung seines Wissens** dient, erklärt es, dass ihr Erfolg in der verhältnissmässig kurzen Zeit seit ihrer Gründung ein ganz ausserordentlicher war, so dass sie sich schon jetzt hinsichtlich ihrer **Abonnenzenzahl** den am weitesten verbreiteten grossen klinischen Zeitschriften Deutschlands an die Seite stellen kann.

Erscheint zweimal monatlich im Umfange von je 4 Druckbog

Preis: halbjährlich 5 Mark.

Probennummern stehen gern zur Verfügung.





